保証とアフターサービス

1　この製品には保証書がついています。

保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

2　保証期間はお買い上げの日から1年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3　保証期間後の修理は・・・

販売店または当社サービスセンターにご相談ください。 修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後６年です。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

この製品についてのご質問は

株式会社 シー・シー・ピー サービスセンター
〒135-0064 東京都江東区青海３丁目２番１７号
ワールド流通センターＡ棟 ユニエックス倉庫内
TEL.03-3527-8899 / FAX.03-3527-8956
営業日：月曜～金曜（但し、祝日は除きます。）
お電話受付時間　9：30～17：00

愛情点検　**長年ご使用のホームベーカリーの点検を!**

このような症状はありませんか？

●電源を入れても、ときどき運転しないことがある。
●コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●こげくさい臭いがする。
●その他の異常、故障がある。

▶ このような症状のときは、事故防止のため、ただちにご使用を止めていただき、必ず販売店または当社サービスセンターに点検をご相談ください。

Think Happy
株式会社 シー・シー・ピー　　本　社：〒111-0043　東京都台東区駒形2-5-4

キリトリ線

ホームベーカリー保証書

持込修理

品番	BK-B25			
お客様 お名前	様			
お客様 ご住所	〒 電話番号（　　）　－			
お買い上げ日	年　月　日	取扱販売店名	住所・電話番号 ☎　㊞	
保証期間	お買い上げ日より	対象部分		
	1年	本体 消耗部品は除く		

本書はお買上げの日から左記期間中故障が発生した場合には、本書記載内容で無料修理を行なうことをお約束するものです。
詳細は裏面をご参照ください。

株式会社 シー・シー・ピー
〒111-0043　東京都台東区駒形2丁目5番4号

ホームベーカリー

品番 BK-B25

取扱説明書

このたびはお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

●この商品を安全に正しくご使用いただくために、ご使用の前に「取扱説明書」を最後までよくお読みください。
●お読みになった後は、いつでも見られるところに大切に保管してください。

家庭用

もくじ

この製品を使用できるのは日本国内のみで、外国では電源、電圧が異なりますので使用できません。また、アフターサービスもできません。
(This unit can not be used in foreign countries as designed for Japan only. No servicing is available outside of Japan.)

安全上のご注意

ご使用の前に、必ずお読みください。また、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

＊ここに示した注意事項は、本製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を『警告』と『注意』に区分しています。安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

図記号の意味と例

	⃠記号は、「してはいけないこと」を意味しています。 図の中に具体的な禁止内容（左図は分解禁止）が描かれています。
	●記号は、「しなければならないこと」を意味しています。 図の中に具体的な指示内容（左図は差し込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠警告

使用禁止
子供だけで使用させたり、幼児の手の届く範囲で使用しない
感電やけが、やけどの原因になります。

禁止
本体のすきまにピンや針金などの異物を入れない
感電やけが、火災の原因になります。

使用禁止
電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

使用禁止
交流 100V 以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

水ぬれ禁止
本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電・火災の原因になります。

禁止
製品に乗ったり傾けたりしない
けがの原因になります。

使用禁止
取扱説明書に記載以外の用途に使用しない
内容物が吹き出すなど思いがけない事故や、やけど・けがの原因になります。

使用禁止
不安定な場所や熱に弱い場所の上で使用しない。
火災の原因になります。

接触禁止
使用中・使用直後は蒸気口・確認窓や本体内部などの高温部に手を触れない、顔などを近づけない
やけどの原因になります。

ぬれ手禁止
ぬれた手で、差し込みプラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

プラグを抜く
お手入れの際は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く
感電やけが、やけどの原因になります。

禁止
電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

プラグを抜く
異常時（こげくさいなど）は、運転を停止して差し込みプラグを抜く
異常のまま運転を続けると火災や感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。
（→40 ページ参照）

分解禁止
改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。（→40 ページ参照）

⚠注意

禁止
不安定な場所には置かない
落下してけがの原因になります。

プラグを持って抜く
差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く
コードが劣化してショートや発火の原因になります。

プラグを抜く
使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く
感電・漏電・火災の原因になります。

禁止
上ぶただけを持って持ち運ばない
上ぶたが開いたり落下したりして、やけど・けがの原因になります。

禁止
使用中・使用直後に移動させない
やけどや、本体の落下などによりけがの原因になります。

禁止
ふたの上に物をのせない
確認窓が割れたり、故障の原因になります。

禁止
熱いパンケースを熱に弱い物の上に置かない
熱により、こげたり変形の原因になります。

取扱注意
確認窓はていねいに取り扱い、ナイロンたわし、みがき粉など固いもの、キズをつける恐れのあるものでこすらない
まれに自然破損する原因になります。割れ、欠けひびなどが発生したら使用を中止してください。

プラグの点検
ときどきは電源コンセントやプラグの点検を
コンセントにほこりがたまっていると湿気が加わることで電流が流れ、火災の原因になることがあります。差し込みプラグが外れかけていたり、破損したりしている場合は特に危険です。

◆思わぬ事故を防ぐために・・・

- ●コンセントの周りにほこりをためないようときどき掃除をする。
- ●差し込みプラグがしっかりと差し込まれているか確かめる。
- ●コンセントや差し込みプラグに異常がないか確かめる。

ミトンを使う
パンケース・上ぶた内側・庫内などの高温部は直接手で触れずにミトンを使用する
やけどの原因になります。
ぬれたミトンは使用しないでください。熱が伝わりやすくやけどの原因になります。

単独で使用
定格 15A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使用する
感電・火災の原因になります。

冷えてから
お手入れは本体内部が冷えてから行う
やけどの原因になります。

使用禁止
壁や家具の近くで使用しない
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

使用禁止
人がよく通るところで使用しない
ぶつかったり、電源コードに引っかかったりして本体が落下し、けがや故障の原因になります。

ご使用にあたってのお願い

けがや故障などを防ぐために、必ずお守りください。

●本製品は家庭用のホームベーカリーです。業務用としては使用しないでください。また、ホームベーカリーとしての目的以外には使用しないでください。（もち・ヨーグルト・みそなどは作れません）

【お願い】

●安全上のご注意をよくお読みください（→2 ～ 3ページ参照）
本製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容ですので、必ずよくお読みください。

●定期的にお手入れを（→32 ～ 33 ページ参照）
汚れたままで使用を続けると、ホームベーカリーとしての性能が発揮できなくなるだけでなく故障・不衛生の原因になりますので、ご使用のたびにお手入れしてください。

必ずミトン（市販）をご用意ください。
やけどの原因になります。

高温注意

ぬれたミトンは使用しないでください。熱が伝わりやすくやけどの原因になります。

必ず本体からパンケースを取り出して材料を入れてください。
本体内部に付着して故障の原因になります。

パンを取り出すとき、お手入れの際にナイフ・ナイロンたわし・みがき粉などを使用しないでください。
パンケース・羽根のフッ素コーティングをキズつけたり、はがれの原因になります。

多湿で水がかかる恐れがあるところ・火気や高温となる場所で使用しないでください。
感電・火災・故障・変形・変色の原因になります。

運転中に差し込みプラグを抜かないでください。
パンが焼き上がりません。
（誤って差し込みプラグを抜いてしまった場合は、10 分以内に再度差し込みプラグをコンセントに差し込めば、抜いてしまったときの状態から再開します。）

付属のパンケース以外は使用しないでください。
故障の原因になります。

ふきん、タオルなどで本体を覆った状態で使用しないでください。
変形・故障の原因になります。

パンケースを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しないでください。
やけど・故障の原因になります。

上ぶたを開いたまま、もしくは上ぶたと本体の間にものを挟んだままで使用しないでください。
パンがうまく焼きあがりません。

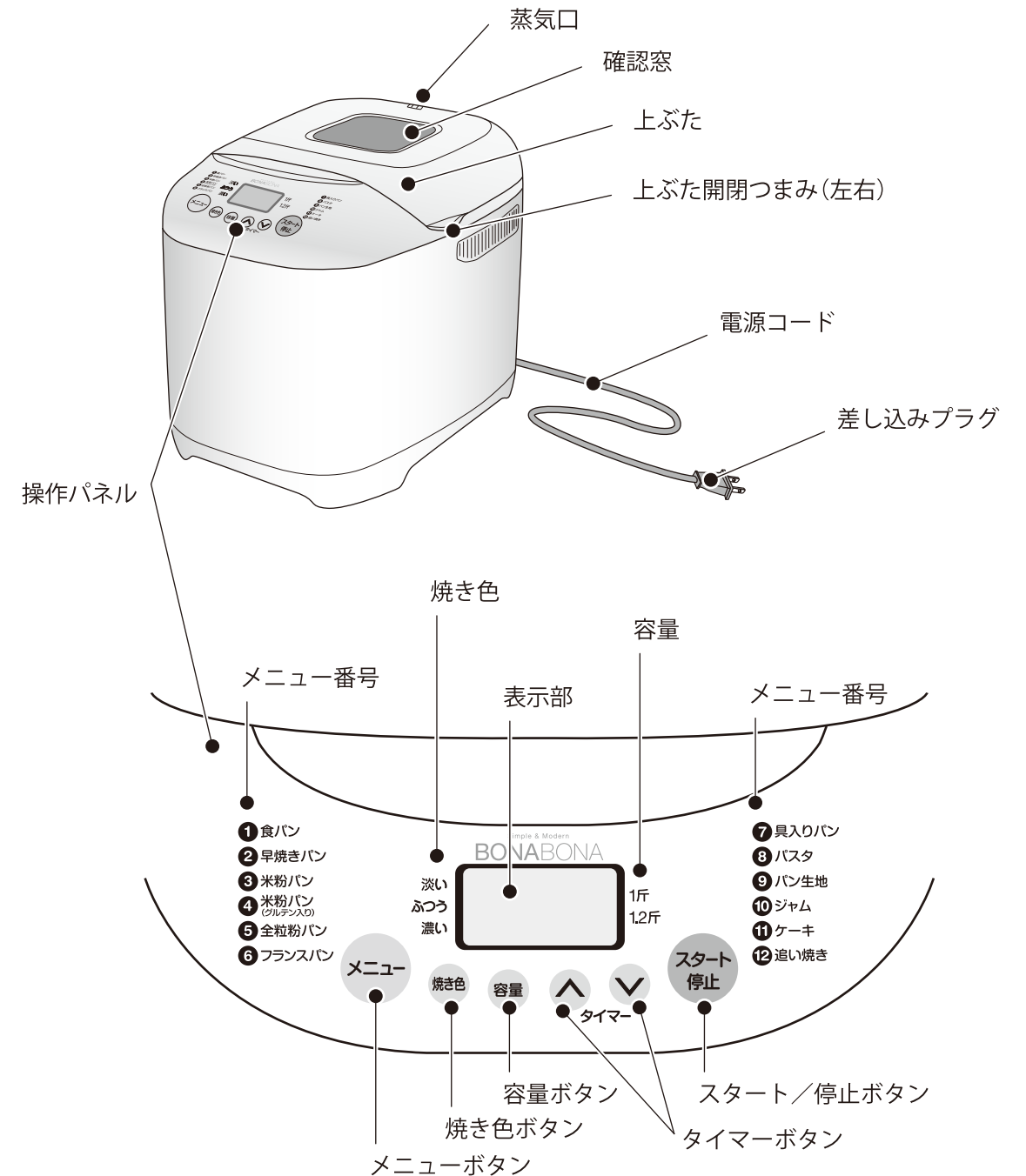
ナッツやドライフルーツなどを後で入れる際（こねているとき）に手やスプーンなどをパンケース内に入れないでください。
故障やけがの原因になります。

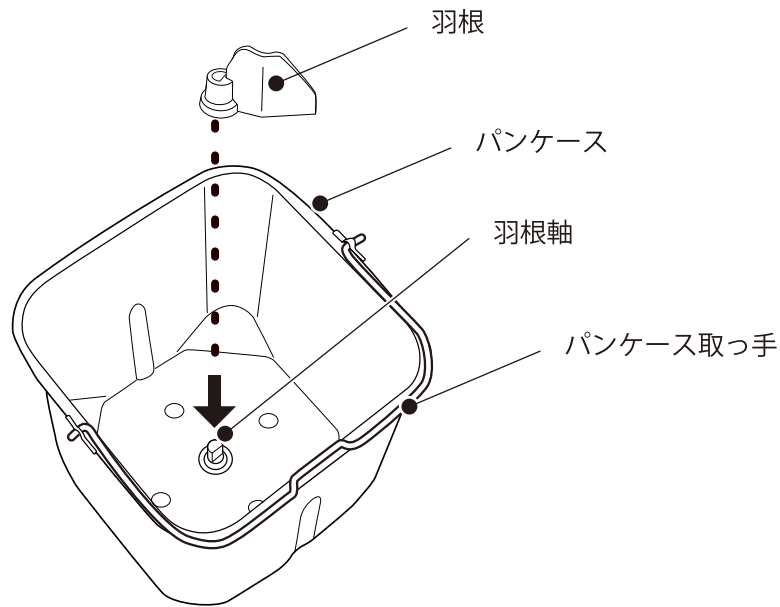
ご使用のたびにお手入れしてください。
雑菌が繁殖する原因になります。

お手入れをするときは必ず本体が冷えたことを確認してください。
やけどの原因になります。

各部の名称

【本体外観・操作パネル】

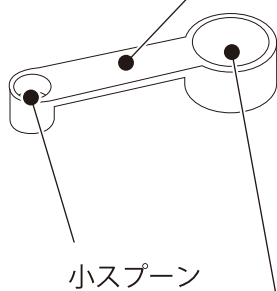
●上ぶたなどの固定テープをすべてはがしてください。

ご使用前の準備

【パンケース・付属品】

※計量カップは水計量用です。粉類を量らないでください。粉類は市販のはかりで計量してください。

計量スプーン（塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト計量用）

※正確に計量するために、市販のはかりを使用してください。

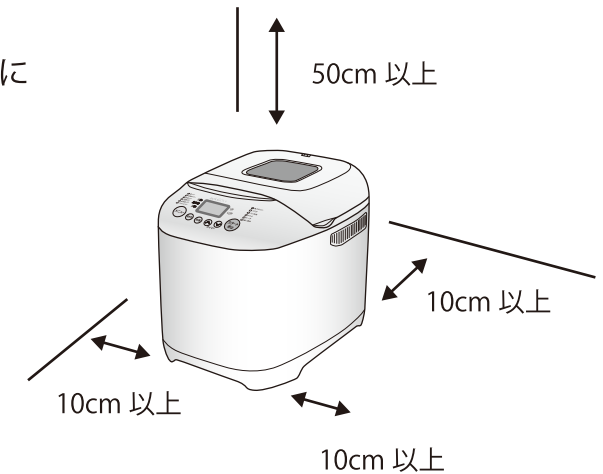
付属の計量スプーンの分量の目安（すりきり１杯の目安）

材料	小スプーン	大スプーン
塩	約６ｇ	——
砂糖	約３ｇ	約８ｇ
スキムミルク	約２ｇ	約７ｇ
ドライイースト	約２．８ｇ	——

■設置場所について

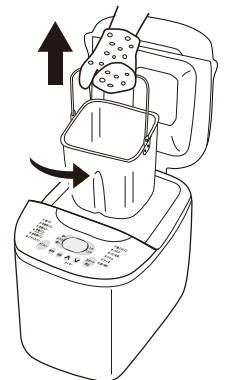
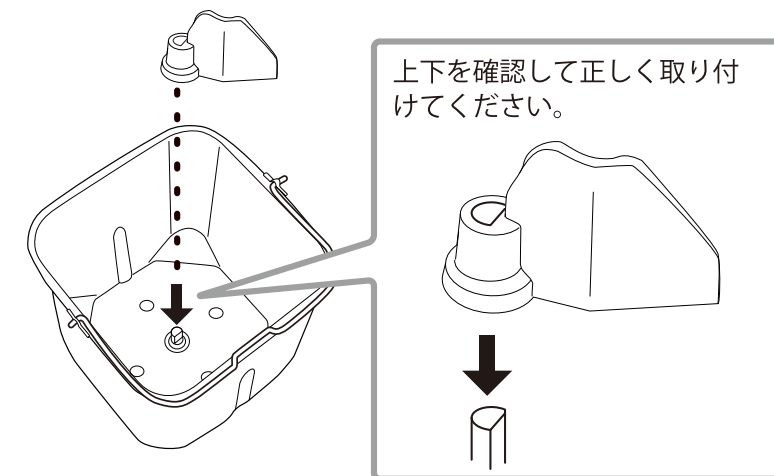
●安定した平らな場所に、敷物などを敷かずに設置してください。

【お願い】

次の場所には設置しないでください。

・電子レンジやオーブンの上や近く
・パソコンなどの電子機器の近く
・熱に弱いものの上や近く
・油の付着しやすいところ
・壁や家具の近く（変形・変色の原因になります）
・火気や湿気のあるところや水のかかる場所

■パンケースを準備する

●上ぶたを開いて、パンケースを矢印の方向にひねり、上方向に取り出してください。

●初めてご使用になるときや長期間ご使用にならなかったときは、パンケースや羽根を取り出して洗ってください。

●パンケースに付属の羽根を取り付けてください。（まわりにパン生地などがついていないことを確認し、しっかりと奥まで差し込んでください）

■道具について

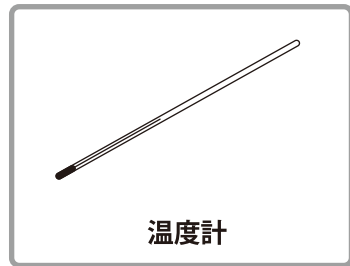
●付属の計量スプーンと計量カップ以外に、以下のものをご準備ください。

厚手のミトン
（必ず用意します）

はかり
（0.1g単位で計量できるものをおすすめします）

パン切り用ナイフ

温度計

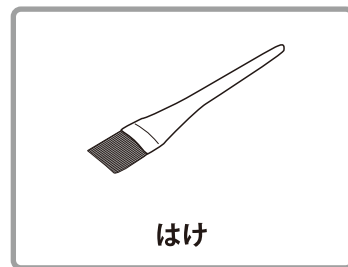
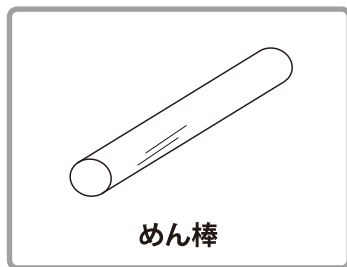
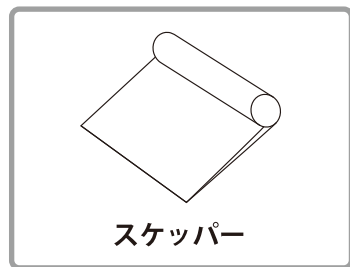
パンのあら熱をとる網

●パン生地メニュー・パスタメニューを使うときは、以下のものをご準備ください。

スケッパー

めん棒

はけ

ボウル

ご使用前の準備

■本製品のメニューで使用する基本的なパンの材料について

※メニューによってはこれ以外の材料も使用します。詳しくは各メニューのページをご参照ください。

【ドライイースト】

パンをふくらませる酵母菌の一種です。
このホームベーカリーでは、**予備発酵のいらないドライイースト**を使用します。（天然酵母や生イーストはご使用になれません）
密封して冷蔵庫内で保存してください。（古くなるとパンがうまくふくらまなくなります）

【小麦粉（強力粉）】

水でこねると、グルテンが形成されます。
その中にイーストから出る炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。使用時にふるう必要はありません。
製パン用の強力粉をご使用ください。（たんぱく質含有量の目安：12～15%）

【スキムミルク・牛乳】

パンの色や光沢、風味をよくし、栄養価を高めます。スキムミルクのかわりに牛乳を使用する場合、スキムミルク大さじ1（約7g）は牛乳70mlに相当します。
牛乳を入れた分、水を減らしてください。

【バター】

パンの生地が硬くなるのを防ぎ、やわらかくしっとりとした仕上がりになります。

※有塩・無塩どちらも使えますが、無塩バターをおすすめします。
※マーガリンやショートニングでもバターの代わりに使用することができます。

【卵】

パンの色や光沢、風味をよくします。よく溶いてからご使用ください。

【砂糖】

イーストの栄養となります。パンの風味や色づきをよくし、硬くなるのを防ぎます。
（人工甘味料・低カロリー甘味料・果糖はご使用になれません）

【水】

小麦粉に水を加えてこねることでグルテンが生成されます。硬度40～120の水をご使用ください。アルカリ性の水はご使用になれません。

※次のような場合は水温を調節してください。
室温が 25℃以上あるとき／早焼きパン／フランスパン／全粒粉パン
→冷水（約5℃）を使用してください。
室温が 10℃以下のとき
→ぬるま湯（約30℃）を使用してください。

【食塩】

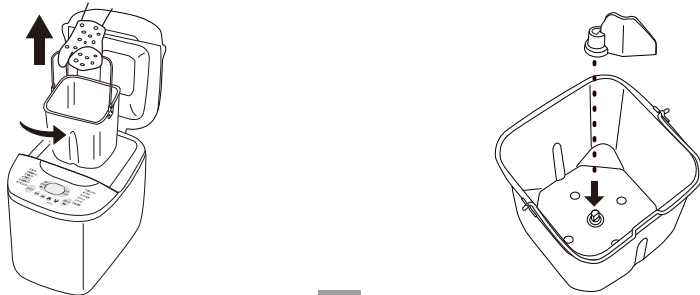
イーストの働きをコントロールし、グルテンを安定させることで、生地をひきしめます。
直接イーストに触れると発酵をおさえる原因になる場合がありますので直接触れないようにご注意ください。

基本的な使いかた

■パンが焼き上がるまで

メニュー番号①～⑦の手順です。材料については各メニューのページをご参照ください。
メニュー番号⑧～⑪の手順は各メニューのページをご参照ください。

本体からパンケースを取り出して、パンケース内に羽根を取り付けます。

（→7 ページ参照）

材料をパンケースに入れます。

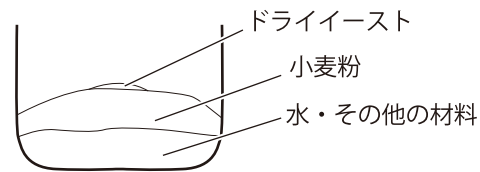
※必ず本体からパンケースを取り出して材料を入れてください。本体に取り付けたまま材料を入れると、本体内部に材料が付着して故障の原因になります。

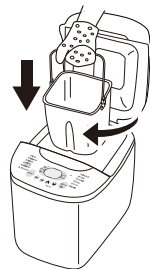
※材料はメニューのページをご参照ください。（→19 ～ 30 ページ参照）

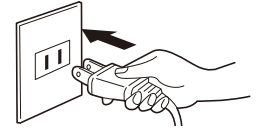
※材料は正確に量ってください。正確に量らないとできあがりが悪くなります。（0.1 g 単位まで量れるはかりを使用することをおすすめします。）

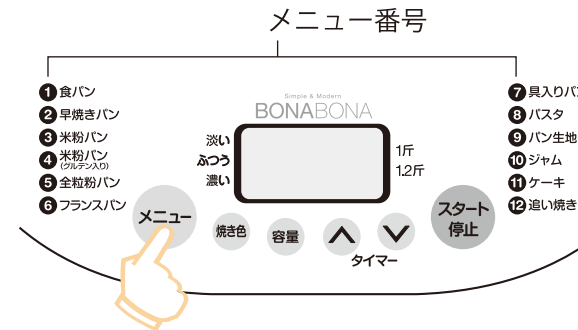
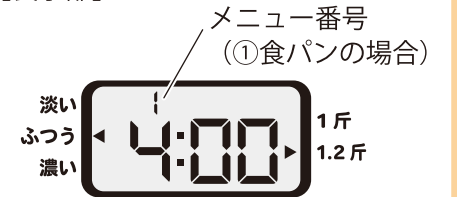
※ドライイーストと水・塩が触れないようにご注意ください。

【材料を投入する順序】

・水→バター→砂糖→塩→スキムミルク→小麦粉→ドライイーストの順に入れ、水・塩とドライイーストが触れ合わないようにします。

パンケースを本体内部に取り付けて、上ぶたを閉じます。

※矢印の方向へ回して固定してください。

差し込みプラグをコンセントに確実に差し込みます。

※表示部に下の図のような初期表示が表示されます。

メニューボタンを押してメニューを選択します。

※①～⑫のメニューの中から選択します。

【表示部】

※メニュー番号⑫は、「追い焼き」をするときにのみ使用します。
（16 ページ参照）

焼き色ボタンを押して焼き色を選択します。

【表示部】

※焼き色は「淡い」・「ふつう」・「濃い」から選択します。

容量ボタンを押して容量（1 斤または 1.2 斤）を選択します。

【表示部】

※容量は「1 斤」・「1.2 斤」から選択します。

スタート・停止ボタンを押して運転を開始します。

【運転中の表示】

※スタート・停止ボタンを押すと、焼き上がりまでの残り時間表示の「：」が点滅します。

【タイマー予約について】

タイマーを使って焼き上がり時間を予約することができます。(→16 ページ参照)

【運転を途中でやめる場合】

運転を途中で終了する場合は、**スタート・停止ボタン**を 2 秒以上長押しします。アラームがなり、運転を停止します。

※一度運転を停止すると停止前の工程には復帰できません。

■パンが焼き上がったら

焼き上がったらアラーム（10 回）でお知らせします。

焼き上がり後は自動的に保温に切り替わります。

●すぐに取り出す場合

スタート・停止ボタンを長押し（2 秒以上）してください。アラームが鳴ります。

●保温する場合

焼き上がり後、自動的に保温に切り替わり、1 時間で自動的に停止します。停止するとアラームが鳴ります。

※保温を途中で終了するときは**スタート・停止ボタン**を押してください。アラームが鳴ります。

※保温停止後はすぐにパンを取り出してください。

※一度保温停止すると、再度保温することはできません。

焼き上がり後すぐに取り出せない時のために保温機能を備えてありますが、パンの形・風味を損なわないようにするため、なるべく早くパンを取り出すことをおすすめします。

【保温中の表示】

保温しているとき、表示部は "0:00" を表示し、"：" が点滅します。

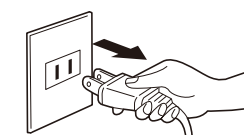
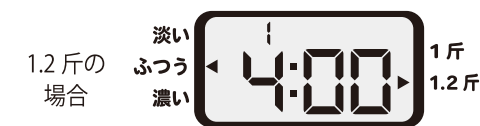
保温が自動的に終了したときは下記を表示します。

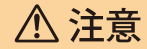
スタート・停止ボタンを押して、保温を途中で止めた場合は下記を表示します。

1 斤の場合

1.2 斤の場合

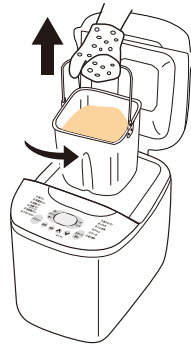
●差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

基本的な使いかた

■パンを取り出すときは

ミトンを使ってパンケースを取り出します。
※保温を停止した後、すぐにパンを取り出すことをおすすめします。

⚠注意

●必ずミトンをご使用ください。
パンケース（取っ手を含む）は、非常に高温になっています。触れるとやけどの原因になりますので取り扱いには十分ご注意ください。

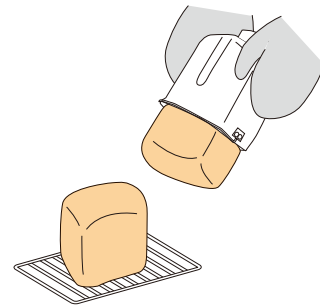
●必ず、保温を停止し差し込みプラグをコンセントから抜いてからパンケースを取り出してください。

●取り出したパンケースは非常に高温になっています。熱に弱いものや本体の上に置かないでください。

網などの上でパンケースを逆さまにして振り、パンを取り出します。

焼き上がったパンは網の上などであら熱をとります。焼き上がってすぐのパンはつぶれてしまい、うまく切ることができません。

※ナイフなどの固いものを使って取り出さないでください。フッ素コーティングをキズつける原因になります。

※パンケース内の羽根がパンの底について出てきた場合は、パンと羽根が十分に冷めてから箸などで羽根をパンから取り出してください。

※パンの底に羽根が入ったままパンを切ると、パン切りナイフをいためる原因になります。

パンを取り出したらすぐにパンケースにぬるま湯を入れて羽根軸についたパンをふやかしてください。（時間をおくと羽根軸のまわりについたパンが固くなり、羽根が取り外しづらくなります）

焼き上がり直後は、連続して使用できません。

本体内部が高温のうちは動作しません。その間は**スタート・停止ボタン**を押すと表示部に「H HH」と表示されアラームが鳴ります。**スタート・停止ボタン**を押すとアラームが止まります。本体内部が冷めるまでお待ちください。**「H HH」表示を取り消すには、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。**差し込みプラグを再度コンセントに差し込むと初期表示が表示されます。

続けて使用できない状態

初期表示

便利な機能

■ナッツ・ドライフルーツ後入れアラーム

ナッツやドライフルーツなどを後で入れる場合の時間をお知らせする後入れアラーム機能がついています。具材を投入する時間になるとアラームが鳴りお知らせします。

上ぶたを開いて、具材を投入して上ぶたを閉じてください。

【後入れ具材について】

後入れできる具材の分量は合計で 50g までです。

入れられるもの	入れてはいけないもの
・ドライフルーツ ・ナッツ ・甘納豆などの煮た豆類 ・ハムやソーセージ ・チーズ、チョコレート ※水分のあるものは水気をよくふき取ってください。 ※材料は 10mm 角に切ってください。	・水分の多い生の野菜や果物 ※パンがうまく焼けないことがあります。 ・たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物 （メロン、キウイ、イチジク、パパイヤ、マンゴー、パイナップルなど） ※パンが膨らみません。 ・固いものや大きい材料 ※パンケース・羽根のフッ素コーティングを傷つけることがあります。

メニュー	スタート・停止ボタンを押してからの経過時間（目安）	アラームが鳴るときの残り時間の表示	
		1斤	1.2斤
①食パン	約1時間後	2：52	2：54
②早焼きパン	約20分後	1：32	1：35
③米粉パン	約25分後	1：28	1：30
④米粉パン（グルテン入り）	約45分後	1：39	1：42
⑤全粒粉パン	約1時間40分後	3：15	3：19
⑥フランスパン	約1時間15分後	2：59	3：04
⑦具入りパン	約50分後	2：34	2：38

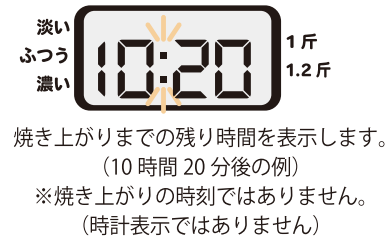
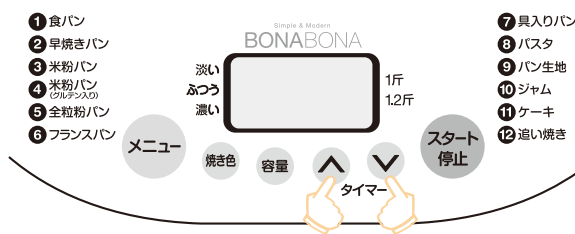
●メニュー番号⑧～⑫は後入れできません。
●具材を投入するときは、危険ですので本体内部に触れないようにしてください。また、具材をパンケースからこぼすと、本体内部に付着し、故障の原因になります。
●タイマー機能をご使用になる場合は後入れできません。（アラームが鳴りません）

■タイマー機能

タイマーで焼き上がりまでの時間を予約することができます。タイマー設定できる時間は最長で 13 時間後までです。

（1）メニュー番号・焼き色や容量を設定（→11 ～ 12 ページ参照）します。（メニュー番号⑦、⑩～⑫はタイマー予約できません）

（2）**タイマーボタン**の ∧ ∨ を押して焼き上がりまでの時間を設定します。
※∧を押すたびに 10 分単位で増え、∨を押すたびに 10 分単位で減ります。

焼き上がりまでの残り時間を表示します。
（10 時間 20 分後の例）
※焼き上がりの時刻ではありません。
（時計表示ではありません）

（3）**スタート・停止ボタン**を押すと、予約運転を開始します。「：」が点滅します。表示部は焼き上がりまでの残り時間を表示します。

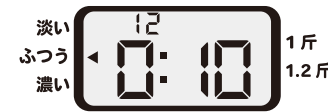
● 卵・牛乳・肉類・野菜など腐りやすいものを入れる場合はタイマーを使用しないでください。

●タイマー機能にてタイマーセットを行うと、「焼き上がり所要時間」（18 ページ）を下回る所要時間設定になる場合があります。焼き上がり所要時間を下回るとパンがうまく焼けません。タイマー機能を使う場合は、必ず焼き上がり所要時間より長い時間でご使用ください。

■追い焼き機能

焼き上がったパンを追い焼きして、焼き色をさらに濃くすることができます。

（1）**メニューボタン**を押して、メニュー「⑫追い焼き」を選択します。

（2）**焼き色ボタン**を押して、焼き色を選択します。

時間を変える場合は、**タイマーボタン ∧∨** を押します。
設定できる時間は 1 分単位で、10 分～ 1 時間です。

（3）**スタート・停止ボタン**を押して追い焼きを開始します。
「：」が点滅します。

（4）追い焼きが完了するとアラームでお知らせします。
※追い焼き後は自動的に保温に切り替わり、1 時間で自動的に停止します。停止するとアラームが鳴ります。（→13 ページ参照）
※追い焼きするとパンの表面が固くなります。設定時間を短めにして、状態を確かめながら追い焼きしてください。

保温中

間違えたときは

【材料を入れ忘れてスタートしてしまったときは】

材料を入れ忘れてスタートしてしまったときは、下記の時間内に入れることができます。

※遅れて入れたことで、最初の「ねり」の工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできない場合があります。

※メニュー番号⑩ジャムは、スタート後すぐに高温になり危険ですので途中で材料を入れないでください。

材料	メニュー	スタート・停止ボタンを押してから入れられる時間
バター・砂糖・塩・スキムミルク・牛乳 ※ドライイースト・水・強力粉・薄力粉・米粉を入れ忘れた場合はパンがうまくできません。	①食パン	13分以内
	②早焼きパン	8分以内
	③米粉パン	5分以内
	④米粉パン（グルテン入り）	3分以内
	⑤全粒粉パン	11分以内
	⑥フランスパン	14分以内
	⑦具入りパン	11分以内
	⑧パスタ	5分以内
	⑨パン生地	20分以内
	⑪ケーキ	5分以内

【メニュー、焼き色、容量、タイマーを間違えて設定してスタートしてしまったときは】

スタート直後であれば、やり直すことができます。**スタート・停止ボタン**を長押し（２秒以上）して中止し、設定しなおしてください。スタート後にやり直した場合はパンがうまく焼き上がらないことがあります。

【差し込みプラグを抜いてしまったときは】

誤って差し込みプラグを抜いてしまった場合は、１０分以内に差し込みプラグをコンセントに差し込めば、抜いてしまった状態から再開します。場合によってはうまく焼き上がらないことがあります。

【スタート・停止ボタンを長押し（2 秒以上）して停止してしまったときは】

停止したところから再度続きの工程を行うことはできません。スタート後に誤って**スタート・停止ボタン**を押さないようにご注意ください。

メニューの一覧

【使える機能】

ナッツ：ナッツ・ドライフルーツ後入れ機能（→15 ページ参照）
タイマー：タイマー予約機能（→16 ページ参照）
焼き色：焼き色設定機能（→11 ページ参照）

メニュー	使える機能	ホームベーカリーの工程	焼き上がりまでの所要時間（1斤／1.2斤）
①食パン	ナッツ、タイマー、焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	3時間58分 4時間00分
②早焼きパン	ナッツ、タイマー、焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	1時間55分 1時間58分
③米粉パン	ナッツ、タイマー、焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	1時間52分 1時間55分
④米粉パン（グルテン入り）	ナッツ、タイマー、焼き色	ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	2時間27分 2時間30分
⑤全粒粉パン	ナッツ、タイマー、焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	4時間56分 5時間00分
⑥フランスパン	ナッツ、タイマー、焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	4時間15分 4時間20分
⑦具入りパン	ナッツ、焼き色	こね　ねかし　こね（ナッツ）　発酵　焼き上げ　保温	3時間26分 3時間30分
⑧パスタ	タイマー	こね	15分
⑨パン生地	タイマー	こね　ねかし　発酵	1時間30分
⑩ジャム		加熱　かくはん・加熱　保温	1時間20分
⑪ケーキ	焼き色	こね　ねかし　焼き上げ　保温	1時間38分
⑫追い焼き	焼き色	焼き上げ　保温	10分～ 1時間

メニュー番号①食パン／②早焼きパン

●材料は正確に量ってください。
※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1g まで量れるはかりをおすすめします。
●新しい材料を使ってください。
※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
●室温・水温をチェックしてください。
※室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。
●手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみ方が変わります。

メニュー番号①食パン

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
水 *1	180ml	220ml
バター	10g	12g
砂糖	17g	20g
塩	5g	6g
スキムミルク	6g	7g
強力粉	250g	300g
ドライイースト *2	2.8g	3.3g

***1 室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が 25℃以上の場合は約 5 ℃の冷水を使用し、水の分量を 10ml 減らしてください。
・室温が 10℃以下の場合は約 30℃のぬるま湯を使用してください。

***2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニュー番号②早焼きパン

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
冷水（約5℃）*1	200ml	240ml
バター	10g	12g
砂糖	17g	20g
塩	5g	6g
スキムミルク	6g	7g
強力粉	280g	340g
ドライイースト *2	4.2g	5.0g

***1 室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が 25℃以上の場合は冷水の分量を 10ml 減らしてください。

***2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニュー番号③米粉パン④米粉パン（グルテン入り）

【米粉について】

必ず製パン用米粉ミックスをご使用ください。製菓用の米粉、上新粉などではパンは作れません。
米粉パンに使用する米粉にはグルテンの入っていないものとグルテン入りのものがあります。
グルテンの有無によって、メニュー番号が異なります。

【米粉（グルテンなし）】→メニュー番号③米粉パンでつくります。

グルテン（小麦のたんぱく質）を含んでいない米粉（うるち米）に、グアーガム（増粘多糖類）・乳化剤・酵素などを配合した米粉パン用ミックス粉をお使いください。これらの成分が全て含まれていることをご確認ください。

【米粉（グルテン入り）】→メニュー番号④米粉パン（グルテン入り）でつくります。

米粉（グルテン入り）には次の２タイプがあります。

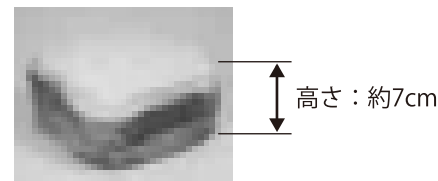
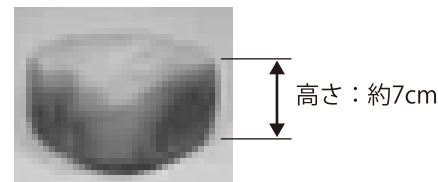
（１）米粉（うるち米）にグルテン（小麦のたんぱく質）を配合したタイプ

グルテン量や吸水量が安定している**「福盛シトギミックス20A」**をおすすめします。それ以外の米粉でつくる場合、できばえが悪くなることがあります。材料は21ページの（１）をご覧ください。

（２）米粉（うるち米）にグルテン（小麦のたんぱく質）・油脂（バターなど）・糖類・塩・乳製品（脱脂粉乳など）を加えたタイプ

これらの成分が全て含まれていることをご確認ください。入っていないものがあるとできばえが悪くなることがあります。材料は21ページの（２）をご覧ください。

【米粉パンのできばえについて】

- **●グルテンなしの米粉を使用したときは、パンの天面は白く平らに焼き上がります。**
- **●グルテン入りの米粉を使用したときは、パンの天面は平らで凹凸のある状態に焼き上がります。**
- **●小麦粉のパンと違い、膨らみ方が小さく高さが低く焼き上がります。**
- ●ナッツやドライフルーツなどを入れる場合、材料によってはパンの膨らみが悪くなったり、パン生地に混ざりにくかったりすることがあります。
- ●小麦粉のパンに比べ、もっちりとした食感になります。

米粉パン（グルテンなし）

米粉パン（グルテン入り）

【小麦アレルギーについて】

グルテン入り米粉は小麦成分（グルテン）を含んでいるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。グルテンなし（グルテンフリー）の米粉をご使用になる場合は、必ず医師と相談し、材料や分量、お手入れ方法に注意してご使用ください。

【米粉の違いについて】

米粉は、各メーカーにより製法や粒子の大きさなどが異なり、使用する米粉により仕上がりが大きく異なります。

メニュー番号③米粉パン④米粉パン（グルテン入り）

【米粉パンを作るときの注意】

●材料は正確に量ってください。
※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1g まで量れるはかりをおすすめします。
●メニューに記載されている材料・分量を必ず守ってください。それ以外の場合はうまく作れません。
●米粉のパッケージに記載されている分量では、うまく焼き上がらない場合があります。
●新しい材料を使ってください。
※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
●室温・水温をチェックしてください。
※室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。室温が 30℃以上のときは材料を冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。
※米粉パンは温度の影響を受けやすいので、室温が 25℃以上のときにタイマー予約をするとできばえが悪くなることがあります。
●手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみ方が変わります。
●米粉パンを取り出した後は、すぐにパンケースにぬるま湯を入れてください。そのまま放置すると羽根が取りづらくなります。

メニュー番号③米粉パン（グルテンなし）

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
水 *1	290ml	350ml
バター	30g	36g
砂糖	17g	20g
塩	5g	6g
米粉パン用ミックス粉（グルテンなし）	300g	360g
ドライイースト *2	4.2g	5.0g

***1 室温に応じて水の温度を調節してください。**
・室温が 25℃以上の場合は約５℃の冷水を使用してください。
***2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニュー番号④米粉パン（グルテン入り）

（１）

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
水 *1	190ml	230ml
バター	20g	24g
砂糖	17g	20g
塩	5g	6g
スキムミルク	6g	7.2g
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	250g	300g
ドライイースト *2	4.2g	5.0g

（２）

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
水 *1	200ml	240ml
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300g	360g
ドライイースト *2	4.2g	5.0g

***1 室温に応じて水の温度を調節してください。**
・室温が 25℃以上の場合は約５℃の冷水を使用してください。
***2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニュー番号⑤全粒粉パン／⑥フランスパン

●材料は正確に量ってください。
※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1g まで量れるはかりをおすすめします。
●新しい材料を使ってください。
※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
●室温・水温をチェックしてください。
※室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。
●手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみ方が変わります。

メニュー番号⑤全粒粉パン

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
冷水（約5℃）*1	200ml	240ml
バター	10g	12g
砂糖	17g	20g
塩	5g	6g
スキムミルク	6g	7.2g
全粒粉（製パン用）*2	125g	150g
強力粉	125g	150g
ドライイースト *3	2.8g	3.3g

*1 **室温に応じて水温と水の分量を調節してください。**
・室温が 25℃以上の場合は 10ml 減らしてご使用ください。

*2 **製パン用以外の全粒粉や、小麦以外の全粒粉ではうまく焼き上がりません。また、全粒粉の種類により、パンのできばえや膨らみに差が出ます。グラハム粉はご使用になれません。**

*3 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニュー番号⑥フランスパン

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
冷水（約5℃）*1	210ml	250ml
バター	5g	6g
塩	5g	6g
強力粉	250g	300g
薄力粉	30g	36g
ドライイースト *2	2.1g	2.5g

*1 **室温に応じて水温と水の分量を調節してください。**
・室温が 25℃以上の場合は 10ml 減らしてご使用ください。

*2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

メニュー番号⑦具入りパン

卵やはちみつを入れてふんわり甘く仕上げるメニューです。

●材料は正確に量ってください。
※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1g まで量れるはかりをおすすめします。
●新しい材料を使ってください。
※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
●室温・水温をチェックしてください。
※室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。
●手順どおりに焼いても、温度・湿度・材料や予約時間などにより、形や膨らみ方が変わります。
●タイマーは使用しないでください。
※卵やバナナが腐敗する恐れがあります。
●コーヒー・バナナ以外の具材を使う場合は 31 ページをご参照ください。

メニュー番号⑦具入りパン

コーヒーパン

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
水＋卵（Mサイズ約50g）*1	120ml	140ml
バター	17g	20g
スキムミルク	17g	20g
はちみつ	大さじ1	大さじ1
インスタントコーヒー	小さじ2 ½	小さじ3
砂糖	15g	20g
塩	2.5g	3.0g
強力粉	175g	210g
ドライイースト *2	2.0g	2.8g

バナナパン

材料（この表の順番に入れてください）	1斤	1.2斤
水＋卵（Mサイズ約50g）*1	130ml	150ml
バター	20g	24g
スキムミルク	20g	24g
はちみつ	大さじ3/4	大さじ1
バナナ（約1cmの厚さに切る）	1本	1.5本
砂糖	30g	36g
塩	3g	3.6g
強力粉	230g	270g
ドライイースト *2	2.8g	3.4g

*1 **水と卵を合せた分量です。卵はよく溶いてください。**
・室温が 25℃以上の場合は約 5 ℃の冷水を使用し、水の分量を 10ml 減らしてください。

*2 **ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

●材料は正確に量ってください。
●新しい材料を使ってください。
●市販の乾燥パスタとは、めんの固さや食感が異なります。

【パスタ】

パスタ

材料	3～4人分
水	110ml
塩	5g
卵（Mサイズ約50g）*1	1個
オリーブオイル	小さじ1
デュラムセモリナ粉	150g
強力粉	150g
打ち粉（強力粉）	適量

*1 **卵はよく溶いてください。**

1.生地を作る

（1）強力粉とデュラムセモリナ粉をボウルなどで混ぜ合わせます。
（2）別の容器で塩・卵・水を混ぜ合わせます。
（3）パンケースに（1）（2）の順に入れます。
（4）最後にオリーブオイルを入れます。
（5）パンケースを本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
（6）差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
（7）**メニューボタン**を押して⑧パスタを選択します。
（8）**スタート・停止ボタン**を押して生地作りを開始します。

2.休ませる

（1）アラームが 10 回鳴ったら、差し込みプラグをコンセントから抜いて、生地を取り出します。
※できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると乾燥して扱いにくくなります。
（2）ラップなどに包んで冷蔵庫に入れ、約 1 時間休ませます。

3.伸ばして切る

（1）包丁やスケッパーで生地を 4 等分にします。
（2）打ち粉をし、めん棒で約 1mmの厚みになるまで伸ばします。
（3）表面に打ち粉し、端から折りたたみ、約 5mm幅に切り、切ったパスタを広げて打ち粉します。

4.ゆでる

（1）大きな鍋で、たっぷりの湯を沸かし、パスタを 3～5 分間ゆでます。（ゆでる際は打ち粉をはらってください）

生地の保存方法

【冷蔵庫で保存する場合】
生地に打ち粉をしてラップで包んでください。

【冷凍庫で保存する場合】
めんの太さに切ってからラップに包んでください。

※保存料などを使用していませんのでなるべく早く使い切ってください。

メニュー番号⑧パスタ

●材料は正確に量ってください。
●新しい材料を使ってください。
●市販の乾燥うどんとは、めんの固さや食感が異なります。

【うどん】

うどん

材料	3～4人分
ぬるま湯（35～40℃）	150ml
塩	10g
強力粉	150g
薄力粉	150g
打ち粉（強力粉）	適量

1.生地を作る

（1）強力粉と薄力粉をボウルなどで混ぜ合わせます。
（2）別の容器で塩とぬるま湯を混ぜ合わせます。
（3）パンケースに（1）（2）の順に入れます。
（4）パンケースを本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
（5）差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
（6）**メニューボタン**を押して⑧パスタを選択します。
（7）**スタート・停止ボタン**を押して生地作りを開始します。

2.休ませる

（1）アラームが 10 回鳴ったら差し込みプラグをコンセントから抜きます。
（2）生地を取り出します。
※できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると乾燥して扱いにくくなります。
（3）ラップなどに包んで、約 2 時間休ませます。（室温が高いときは冷蔵庫で休ませてください）

3.伸ばして切る

（1）包丁やスケッパーで生地を 4 等分する。
（2）打ち粉をし、めん棒で約 3mmの厚みになるまで伸ばします。
（3）表面に打ち粉し、端から折りたたみ、約 3mm幅に切ります。

4.ゆでる

（1）大きな鍋で、たっぷりの湯を沸かし、めんを 8～13 分間ゆでます。（ゆでる際は打ち粉をはらってください）
（2）冷水で洗ってぬめりを取り、水を切ります。

生地の保存方法

【冷蔵庫で保存する場合】
生地に打ち粉をしてラップで包んでください。

【冷凍庫で保存する場合】
めんの太さに切ってからラップに包んでください。

※保存料などを使用していませんのでなるべく早く使い切ってください。

メニュー番号⑨パン生地

パン生地をホームベーカリーで作ります。

●材料は正確に量ってください。
※材料を正確に量らないとできあがりが悪くなります。0.1g まで量れるはかりをご使用ください。
●新しい材料を使ってください。
※ドライイーストは湿気が苦手です。密封して冷蔵庫で保存してください。古くなるとパンがうまく膨らまない原因になります。
●室温・水温をチェックしてください。
※室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなることがあります。

メニュー番号⑨パン生地

材料（この表の順番に入れてください）	バターロール（12個分）	クロワッサン（12個分）
水*1	150ml	140ml
卵	M サイズ 1/2 個（約 25g）	M サイズ 1/2 個（約 25g）
バター	50g	15g
砂糖	25.5g	25.5g
塩	5g	5g
スキムミルク	12g	6g
強力粉	280g	225g
薄力粉	—	55g
ドライイースト*2	2.8g	2.8g

***1 室温に応じて水の温度・分量を調節してください。**
・室温が 25℃以上の場合は約 5 ℃の冷水を使用し、水の分量を 10ml 減らしてください。
・室温が 10℃以下の場合は約 30℃のぬるま湯を使用してください。

***2 ドライイーストが水、液体、塩に触れないように入れてください。**

材料（パン生地ができあがってから）	バターロール（12個分）	クロワッサン（12個分）
ドリール（溶き卵）	M サイズ 1/2 個（約 25g）	M サイズ 1/2 個（約 25g）
折り込み用バター	—	140g（1cm 厚に切っておく）

パン生地ができた後の手順には、次の道具が必要です。

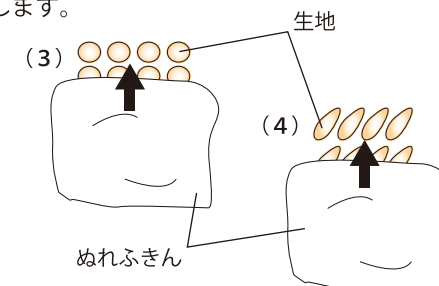
・こね台・スケッパー・めん棒・クッキングシート・霧吹き・はけ・ふきん・オーブン

バターロールの作りかた

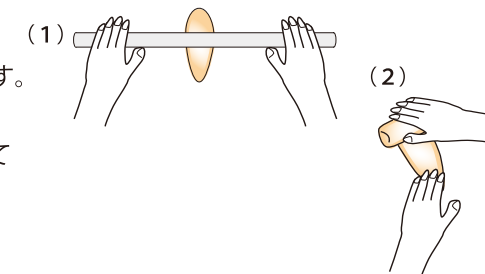
1.生地を作る

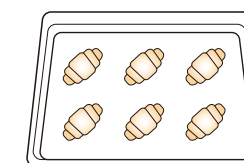
（1）パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
（2）差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
（3）**メニューボタン**を押して⑨を選択します。
（4）**スタート・停止ボタン**を押して生地づくりを開始します。

2.休ませる

（1）できあがったらアラームが 10 回鳴ります。差し込みプラグをコンセントから抜きます。
（2）上ぶたを開いて、パンケースを取り出し、生地を取り出します。
※できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると発酵がさらに進み、扱いにくくなります。
（3）取り出した生地をスケッパーで 12 等分（約 45g ずつ）し、なめらかな面を出して丸め、固くしぼったぬれふきんをかけて約 15 分休ませます。
（4）その後、円すい形に軽く伸ばして、ふきんをかけて 10 ～ 15 分休ませます。

3.成形する

（1）生地を手で押さえて平たくし、めん棒で薄く伸ばします。
（2）生地の端を手前に引っ張り、伸ばしながら巻きます。
※巻き方がゆるいと発酵中に横に広がりやすくなってしまいます。

（1）　（2）

4.発酵させる

（1）オーブン皿にクッキングシートをしきます。
（2）成形した生地を巻き終わりの面を下にして並べて、水を霧吹きします。
（3）ラップをして、30 ～ 35℃で40 ～ 60分、約2倍の大きさになるまで発酵したら生地の表面にはけでドリール（溶き卵）を塗ります。

5.焼く

（1）予熱した 170 ～ 200℃のオーブンで約 15 分焼きます。
※一度にオーブンに入りきらない場合は、残りの生地は発酵しすぎないように冷蔵庫に入れてください。
※焼き上げ温度は目安です。ご使用になるオーブンの取扱説明書をご参照の上、温度を調節してください。オーブンにより焼き上がりに差がでます。

保存するときは

・成形・発酵させたものをバットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れ替えて冷凍保存します。焼くときは 30 ～ 35℃で解凍してからドリールを塗って焼きます。長期間保存すると膨らみにくくなることがあります。なるべく早く使い切ってください。保存料を使用していませんのでお早めにお召し上がりください。

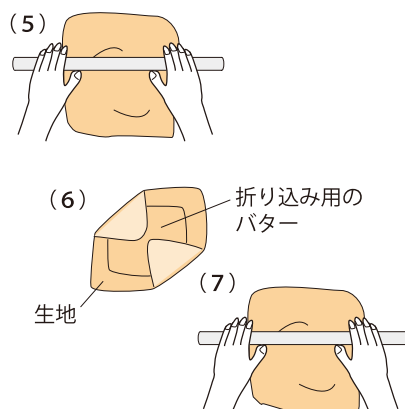
メニュー番号⑩ジャム

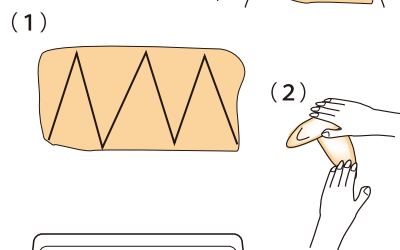
クロワッサンの作りかた

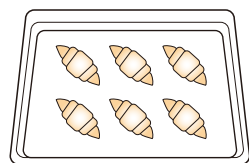
1.生地を作る

（1）パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
（2）差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
（3）**メニューボタン**を押して⑨を選択します。
（4）**スタート・停止ボタン**を押して生地づくりを開始します。

2.バターの折り込み

（1）できあがったらアラームが 10 回鳴ります。差し込みプラグをコンセントから抜きます。
（2）上ぶたを開いて、パンケースを取り出し、生地を取り出します。
※できあがった生地はすぐに取り出してください。生地を取り出さずに放置すると発酵がさらに進み、扱いにくくなります。
（3）取り出した生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で 30 ～ 60 分冷やします。
（4）折り込み用のバターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包みます。20×20cm に伸ばし､冷蔵庫で 15 ～ 30 分冷やします。
（5）生地をめん棒で 30×30cm に伸ばします。
（6）30×30cm に伸ばした生地に（4）を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で 10 ～ 20 分休ませます。
（7）めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばします。
（8）三つ折にしてラップで包み、冷蔵庫で 10 ～ 20 分休ませます。
（9）（7）（8）をあと 2 回繰り返して 30 ～ 60 分冷やします。

3.成形する

（1）生地を 2 等分し、それぞれ 18×40cm に伸ばし二等辺三角形に 6 等分します。
（2）端を引っ張り、伸ばしながら巻きます。
※巻き方がゆるいと発酵中に横に広がりやすくなってしまいます。

4.発酵させる

（1）オーブン皿にクッキングシートをしきます。
（2）巻き終わりの面を下にして並べて、水を霧吹きします。
（3）ラップをして、室温で 40 ～ 60 分、約 2 倍の大きさになるまで発酵したら生地の表面にはけでドリール（溶き卵）を塗ります。

5.焼く

（1）予熱した 200 ～ 220℃のオーブンで約 10 分焼きます。
※一度にオーブンに入りきらない場合は、残りの生地は発酵しすぎないように冷蔵庫に入れてください。
※焼き上げ温度は目安です。ご使用になるオーブンの取扱説明書をご参照の上、温度を調節してください。オーブンにより焼き上がりに差がでます。

保存するときは

・成形、発酵させたものをバットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れ替えて冷凍保存します。焼くときは 30 ～ 35℃で解凍してからドリールを塗って焼きます。長期間保存すると膨らみにくくなることがあります。なるべく早く使い切ってください。保存料を使用していませんのでお早めにお召し上がりください。

●スタート直後に加熱を始めます。本体内部が高温になり危険ですので運転中に上ぶたを開けないでください。
●加熱中にジャムの飛沫がはねて本体内部に付着することがあります。必ず本体が十分に冷えてからお手入れしてください。（→32 ～ 33 ページ参照）

メニュー番号⑩ジャム

材料	いちごジャム	りんごジャム	キウイジャム
いちご	300g	―	―
りんご	―	300g	―
キウイ	―	―	300g
砂糖	150g	150g	150g
レモン汁	大さじ2	大さじ2	大さじ2

1.果物の準備

（1）ジャムにする果物を準備します。
いちご：へたを取って半分に切る
りんご：皮をむいて 4 等分に切ってから約 2mm の薄切りにします。
キウイ：皮をむいて、約 2mm の薄切りにします。

2.ジャムを作る

（1）パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
（2）差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
（3）**メニューボタン**を押して⑩を選択します。
（4）**スタート・停止ボタン**を押します。
（5）ジャムができあがったらアラームが 10 回鳴ります。自動的に保温に切り替わります。（→13 ページ参照）
（6）**スタート・停止ボタン**を長押し（2 秒以上）します。
（7）上ぶたを開いて、パンケースを取り出して、中のジャムをビンなどに詰めます。

淡い
ふつう
濃い
10
1:20
1 斤
1.2 斤

高温注意

ぬれたミトンは使用しないでください。
熱が伝わりやすくやけどの原因になります。

※市販のジャムに比べ、ジャムはやわらかめに仕上がります。
※フッ素コーティングをいためる原因になりますので、なるべく早く他の容器にジャムを移して、パンケースのお手入れをしてください。（→33 ページ参照）

保存について

・保存料を使用していませんので早めにお召し上がりください。
・冷蔵庫で保存してください。

メニュー番号⑪ケーキ

●材料は正確に量ってください。

メニュー番号⑪ケーキ

材料	バターケーキ	ココアケーキ	紅茶ケーキ	かぼちゃケーキ
無塩バター *1	110g	110g	100g	100g
砂糖	100g	100g	100g	80g
牛乳	15ml	—	—	30ml
卵（Mサイズ約50g）*2	2 個（約 100g）	2 個（約 100g）	3 個（約 150g）	2 個（約 100g）
薄力粉*3	180g	180g	180g	180g
ベーキングパウダー *3	7g	7g	7g	7g
ココア	—	20g	—	—
紅茶 *4	—	—	5g	—
かぼちゃ *5	—	—	—	100g

***1 無塩バターは 1cm 角に切り、常温に戻してください。**
***2 卵はよく溶いておいてください。**
***3 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておいてください。**
***4 紅茶は、ティーバッグを使用するときは 3 個分をティーバッグから出して使用します。**
ティーバッグを使用しないときは茶葉を細かく刻んでください。
***5 かぼちゃは 2cm 角に切り、やわらかくなるまで加熱しておいてください。**

作りかた

（1）パンケースに材料を入れ、本体に取り付け、上ぶたを閉じます。
（2）差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
（3）**メニューボタン**を押して⑪を選択します。
（4）**焼き色ボタン**を押して焼き色を選択します。
（5）**スタート・停止ボタン**を押します。
（6）できあがったらアラームが 10 回鳴ります。
（7）**スタート・停止ボタン**を長押し（2 秒以上）します。差し込みプラグをコンセントから抜きます。停止・保温については 13 ページをご参照ください。
（8）上ぶたを開いて、パンケースを取り出します。

取り出すときは 14 ページの「パンを取り出すときは」をご参照ください。ケーキはパンに比べやわらかいので勢いよく振って取り出すと型くずれしやすいのでご注意ください。

お好みで追加する具材について

メニュー番号①～⑦までのメニューでは、お好みで具材を追加することができます。
※各メニューの材料と一緒に、最初にパンケースに入れます。
※メニュー番号③、④の米粉を使用したメニューでは具材を入れるとうまく焼き上がらないことがあります。

【追加できる具材】

追加できる具材	分量の目安	小麦粉の分量	水の分量	タイマー
野菜・チーズ かぼちゃ：ゆでてつぶす にんじん：すりおろす ほうれん草：ゆでてみじん切りにする しょうが：すりおろす たまねぎ：みじん切りにして炒める チーズ：10mm 角に切る	50g まで	各メニューの分量のまま変えない。	各メニューの分量から野菜の重さの80%分減らす。チーズの場合はそのまま減らさない。	×
果汁 ※トマト・オレンジ・りんごなどの果汁 100%のものをよく冷蔵庫で冷やしてからご使用ください。	水の分量まで	各メニューの分量のまま変えない。	各メニューの分量から果汁の分量だけ水を減らす。	×
穀類など ※米粉・ライ麦・全粒粉・きな粉・ごまなどがご使用になれます。	30g まで	各メニューの分量から穀類の重さ分だけ減らす。	各メニューの分量のまま変えない。	○

※加熱した材料は冷めてから入れてください。

【入れてはいけない具材】

- **水分の多い生の野菜や果物**
  ※パンがうまく焼けないことがあります。
- **たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物**
  （メロン、キウイ、イチジク、パパイヤ、マンゴー、パイナップルなど）
  ※パンが膨らみません。
- **固いものや大きい材料**
  ※フッ素コーティングを傷つけることがあります。

お手入れ

⚠警告 **お手入れの際は、必ず差し込みプラグをコンセントから抜いてください。**
感電やけがの原因になります。
十分に冷めてからお手入れしてください。
やけどの原因になります。

【本体外側】

やわらかい布で汚れを拭き取ってください。水などを直接かけないでください。感電や故障の原因になります。

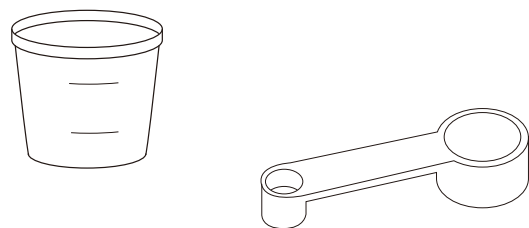
● 確認窓はていねいに取り扱ってください。ナイロンたわし、みがき粉など固いもの・キズをつける恐れのあるものでこすらないでください。キズが原因になりまれに自然破壊する恐れがあります。割れ、欠け、ひびなどが発生したら使用を中止してください。

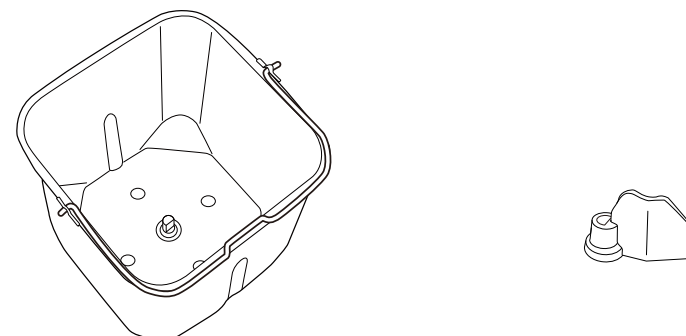
【本体内側】

上ぶたの内側や本体内部に付いた汚れは、固くしぼったぬれぶきんなどで拭き取ってください。本体内部にこぼれた材料などは早めに取り除いてください。

【計量カップ・計量スプーン】

台所用中性洗剤でしっかり洗い、水気をよくきってください。

● 食器乾燥機や食器洗浄機などにはご使用になれません。

【パンケース・羽根】

ご使用後は毎回必ずお手入れしてください。

● パンを取り出したらすぐにパンケースにぬるま湯を入れて、羽根軸についたパンをふやかしてください。（時間をおくと羽根軸のまわりについたパンが固くなり羽根が取り外しづらくなります）
● 残った生地などを取り除いて、やわらかいスポンジなどを使って水洗いしてください。
● 汚れがひどいときは台所用中性洗剤をご使用ください。
● 羽根や羽根軸に生地などがつまってしまった場合は、竹ぐしなどで取り除いてください。

● パンケースや羽根はよく乾燥させてください。

● パンケース内部のフッ素コーティングを傷めないため、汚れたままで放置したり、水につけた状態で長時間放置しないでください。また、ナイロンたわし、みがき粉などを使用しないでください。

● パンケース内部・羽根のフッ素コーティングは使用により、消耗します。色むらやはがれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はありません。パンケース・羽根は消耗部品としてご購入いただけます。（→39 ページ参照）

● 食器乾燥機や食器洗浄機などはご使用になれません。

よくあるご質問

国内産の小麦でできた小麦粉は使えますか？	小麦粉は、たんぱく質の多い強力粉（12 ～ 15%）が適しています。 国内産の小麦でできた小麦粉は、グルテンの量が少なめのものが多く、収穫の時期などによってグルテンの量が異なる場合が多いため、パンの膨らみなど焼き上がりに差が出ます。
製パン用のミックス粉は使えますか？	ご使用になれます。ご使用になるミックス粉に付属の取扱説明書をご参照ください。ミックス粉によってはうまく焼き上がらない場合があります。
天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定で、うまく焼き上がりません。ドライイーストをご使用ください。
バターやスキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？	バターの代わりは、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でご使用ください。スキムミルクは牛乳で代用できます。（大さじ１＝70ml 相当です）牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。
ミネラルウオーターは使えますか？	アルカリ水や強い酸性の水はご使用になれません。硬度の高い外国のミネラル水もパン作りには適しません。硬度は 40 ～ 120 の水が適しています。
浄水器や整水器の水は使えますか？	浄水器・整水器の水をお使いの場合は、水が中性（水道水と同程度のｐＨ５．８～８．６）で、硬度４０～１２０の範囲であることをご確認の上お使いください。 それ以外の場合はパンのできばえが悪くなる場合があります。
推奨以外のパン用米粉は使えますか？	必ず 20 ページで指定している成分を含むパン用米粉ミックスをご使用ください。必要な成分を含んだ米粉以外ではうまく焼き上がりません。
市販の料理本の分量で作れますか？	この取扱説明書では本製品に合わせて分量を記載しています。他の分量ではうまく焼き上がらないことがあります。
１斤よりも小さなサイズの食パンは？ 1.2 斤よりも大きなサイズの食パンは？	材料を少なくすると本製品の調理工程と合わないため、また材料が多いと、あふれてしまいうまく焼き上がりません。
パンの大きさや形や色が作るたびに違うのはなぜですか？	焼き上がったパンの大きさや形状は、わずかな材料の分量の差や、周囲の温度やタイマー予約の時間によって多少異なります。
ドライイーストの保存方法は？	開封後は、密封して冷蔵庫内で保存してください。また、賞味期限は必ずお守りください。古くなるとパンが膨らまなくなります。
パンの保存方法は？	食パンはスライスして、１枚ずつラップにくるんで冷凍保存します。 環境や材料などの条件により保存できる期間は異なります。
パン生地の保存方法は？	成形、発酵させたものをバットなどに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ったらポリ袋に入れて冷凍保存します。
パスタ生地の保存方法は？	生地に打ち粉をしてラップでくるんで冷蔵保存してください。冷凍保存する場合は、めんの太さに切って、ラップに包んでください。
パンを上手に切る方法は？	焼き上がり直後のパンは切りにくいので、少しあら熱をとってからパン切り包丁を前後に動かして切ってください。

パンのできばえ診断

パンがうまく焼き上がらないときは

こんなときは	お調べいただくこと
パンが膨らまない パンの膨らみがたりない	ドライイーストが少なくありませんか？
	ドライイーストが古くありませんか？
	ドライイーストは予備発酵のいらないものを使っていますか？
	ドライイーストを小麦粉以外の食材や水と接した状態でセットしませんでしたか？
	製パン用強力粉（たんぱく質12 ～ 15%）以外の小麦粉を使っていませんか？
	古い小麦粉を使っていませんか？
	硬度が40 ～ 120以外の水やアルカリ水を使っていませんか？
	②早焼きパン、⑤全粒粉パン、⑥フランスパンは、常に5℃の冷水を使っていますか？
	室温が25℃以上のときは約5℃の冷水を使っていますか？
	材料の分量は正確に量りましたか？
	ナッツ・ドライフルーツなどの具を入れすぎていませんか？
	たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（いちじく、キウイ、パイナップルなど）を使うと焼き上がりが小さくなります。（→15、31ページ参照）
	パンケースに羽根を取り付けましたか？

こんなときは	お調べいただくこと
パンが膨らみすぎている	ドライイーストの分量が多くありませんか？
	水の分量が多くありませんか？
	小麦粉の分量が多くありませんか？
	材料の分量は正確に量りましたか？
	最強力粉を使っていませんか？
	標高が1000mを超える地域では膨らみすぎることがあります。
形や膨らみ方が日によって違う	室温、水温、材料の種類などの条件がわずかでも変わると膨らみかたが変わります。
成形・発酵させた生地がべたつく	発酵時間が長すぎませんか？
クロワッサンがうまくできない	折り込んだバターが溶けるとうまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてからバターを包み込んでください。
パンの底に穴があいている	羽根の形状の跡は残ります。
パンの周囲に粉が付いている	パンの材料が混ざらないで残ることがあります。ナイフなどで取り除いてください。
米粉パン（グルテンなし）を作ると粉残りが多い	水より先に米粉を入れませんでしたか？
切った断面がダマ状になっている	焼き上がり直後に切りませんでしたか？焼き上がり直後はパンに弾力があり、うまく切れません。あら熱を取ってから切ってください。
焼き上がったパンの天面の色が側面に比べて薄い	本製品の天面（上ぶた）に確認窓があるため、パンの天面は側面に比べて焼き色が薄くなります。
パンが粉状になっている	パンケースに羽根を取り付けましたか？

パンのできばえ診断

こんなときは	お調べいただくこと
米粉パンのできばえが悪い	小麦粉を使ったパンに比べ、米粉パンはできばえが悪くなることがあります。 （→20、21ページ参照）
	室温が高い（25℃以上）ときにタイマー予約をしませんでしたか？
ケーキの生地で上部にバターが残っている	バターを1cm角に切りましたか？
	バターを常温に戻しましたか？
	材料を順番どおりに入れましたか？
ケーキの膨らみが足りない。	分量どおりに材料を入れましたか？
	ベーキングパウダーを入れましたか？
	薄力粉とベーキングパウダーは、ふるっていれましたか？
うどんやパスタ生地がダマ状になる	小麦粉が少なすぎませんか？
	小麦粉をよく混ぜてから入れましたか？
	水の分量が多すぎませんか？
	うどんは、ぬるま湯を使いましたか？
うどんやパスタの生地が手にくっつく・まとまらない	小麦粉が少なすぎませんか？
	打ち粉をしましたか？
	水の分量が多すぎませんか？
うどんやパスタのめんがくっつく	めん状に切ってから時間がたっていませんか？
	打ち粉を十分にしましたか？

修理を依頼される前に

⚠警告

修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災、感電、けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。

修理サービスを依頼される前に次の点をお調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	対処方法	参照ページ
表示部に何も表示されない	差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？	電源コードの差し込みプラグをコンセント（AC 100V）に差し込んでください。	11ページ
途中で運転が止まった	運転中に停電しませんでしたか？	約10分以上停電すると運転を中止します。	17ページ
こげくさいにおいがする	本体内部に粉や材料などがこぼれて付着していませんか？	本体が冷めている状態でお手入れしてください。	32,33ページ
スタート・停止ボタンを押しても停止しない	スタート・停止ボタンを長押ししましたか？	スタート・停止ボタンはアラームが鳴るまで約2秒間押し続けてください。	12ページ
タイマーでセットしたのに動作しない	タイマーボタンで焼き上がりまでの時間をセットした後、スタート・停止ボタンを押しましたか？	時間を設定後、必ずスタート・停止ボタンを押して、表示部の「：」が点滅していることを確認してください。	16ページ
ボタンを押しても運転しない	タイマー予約中ではありませんか？	タイマー予約中はボタンを押しても運転しません。	——
	メニュー番号④、⑩、⑫を使用していませんか？	最初の工程が「こね」ではないので動作していないように見えませんが、「：」が点滅していれば動作しています。	——
運転中、音がする	工程によっては音がすることがありますが異常ではありません。特に生地をこねるときは生地がパンケースにぶつかり、大きな音がしたり、振動したりします。その他にスイッチの切り替え音がすることがあります。		——

エラー表示一覧

エラー表示	解除のしかた	状態
ＨＨＨ(点滅し、アラームが連続して鳴る)	**スタート・停止ボタン**を押すとアラームが止まります。 表示を消すには、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。	本体内部が高温なので動作しません。冷めてからご使用ください。
ＬＬＬ(点滅し、アラームが連続して鳴る)		本体内部の温度が低すぎるので動作しません。室温が0℃以上の部屋で、しばらくたってからご使用ください。
ＥＥＥ,ＥＥ０,ＥＥ１(点滅し、アラームが連続して鳴る)	**スタート・停止ボタン**を押すとアラームが止まり、エラー表示は点滅し続けます。	温度センサーの故障です。弊社サービスセンターへご連絡ください。

修理サービスを依頼される場合は「保証とアフターサービス」（→40 ページ）をご覧ください。

消耗・交換部品

消耗・交換部品を依頼される場合は「保証とアフターサービス」をご覧ください。（→40 ページ参照）

名　称	品　番
計量カップ	EX-3135-00
計量スプーン	EX-3136-00
パンケース（パン羽根は付属していません）	EX-3137-00
パン羽根	EX-3138-00

仕様

品番	BK-B25	外形寸法	253(幅)×340(奥行)×277(高さ)mm
電源	AC100V 50-60Hz	質量	4.6kg
消費電力	580W	電源コードの長さ	約 1.0m
タイマー	最長 13 時間（10 分単位）	安全装置	温度ヒューズ　172℃ 2 個
食パンの粉(小麦粉)容量	250g(1 斤)/300g(1.2 斤)	付属品	計量カップ、計量スプーン

キリトリ線

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   (イ)　無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に商品と本書をご提示ご持参いただきお申しつけください。
   (ロ)　お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、当社ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げ販売店または当社ご相談窓口にご相談下さい。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、当社ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   (イ)　使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   (ロ)　お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   (ハ)　火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   (ニ)　車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   (ホ)　一般家庭用以外（例えば、業務用としての使用）に使用された場合の故障及び損傷
   (ヘ)　本書のご提示がない場合
   (ト)　本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管して下さい。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社ご相談窓口にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。

※This warranty is valid only for Japan.